

COMPOSITION GLUCIDIQUE DES FRUITS D'ACTINIDIA CHINENSIS
PLANCHON

Par Robert FRANQUET.

L'attention a été attirée ces derniers temps sur l'intérêt que pouvait présenter l'acclimatation en France d'un arbuste sarmenteux, dioïque, l'*Actinidia chinensis* Planchon, plante originaire de Chine et de Corée, appartenant à la famille des Dilléniacées¹. MM. GUILLAUMIN et GUINET ont donné récemment l'historique de l'introduction de cette liane, sa description et sa culture au Muséum². Cette espèce a été décrite par M. le professeur Aug. CHEVALIER sous le nom d'*Actinidia latifolia* Merrill, variété *deliciosa* A. Chevalier³.

L'unique exemplaire femelle d'*Actinidia chinensis* cultivé au Muséum a donné en octobre 1940 une récolte de 85 kilogs de fruits. Ces derniers sont des baies ovoïdes, charnues, de 3 à 5 cm. de long, pesant de 25 à 30 gr. et renfermant un grand nombre de graines minuscules.

Ces baies sont comestibles et de goût agréable, mais leur intérêt capital réside sans conteste dans le fait que ce sont les fruits les plus riches en vitamine C que l'on connaisse actuellement. Cette particularité a été mise en évidence par M^{me} Lucie RANDOIN et M^{lle} Jeanne BOISSELOT qui ont attiré à juste titre l'attention sur l'intérêt que peut présenter de ce fait la culture de l'*Actinidia chinensis*⁴.

Les chiffres que nous présentons ci-dessous montrent que la teneur en glucides solubles et assimilables des fruits d'*Actinidia chinensis* en font, en outre, un aliment sucré pouvant rivaliser avec nos fruits indigènes

Les analyses suivantes se rapportent à trois lots de fruits d'*Actinidia chinensis* récoltés au Muséum en octobre et conservés au fruitier jusqu'en fin janvier, date de l'examen. Les baies, coupées en menus fragments, furent fixées, puis épuisées, après broyage, par

1. On en fait maintenant une famille spéciale : les Actinidiacées.

2. A. GUILLAUMIN et C. GUINET, *Revue horticole*, 1941, 27, p. 315 ; A. GUILLAUMIN, *Bulletin de la Société nationale d'Horticulture de France*, 6^e sér., 7, p. 64, 1940.

3. Aug. CHEVALIER, *Revue de Botanique appliquée*, n^o 221, p. 13, 1940.

4. L. RANDOIN et J. BOISSELOT, *C. R. de la Soc. de Biol.*, 1941, n^o 34, p. 209 ; et *Revue horticole*, 1941, 27, p. 315.

l'alcool à 95° bouillant. Les glucides solubles ont été dosés après concentration sous pression réduite des extraits alcooliques et défécation par l'acétate basique de plomb suivant les techniques classiques.

Lors		1	1	1	
—		—	—	—	
[α 1].....		—5°	— 6°	— 6°	
[α 2].....		— 27°	— 26°	— 25°	
Glucides solubles	}	Saccharose	2,38	2,30	1,91
dans 100 gr. de fruits		Réducteur.....	6,50	7,83	7,65
frais		Sucre total (exprimé en réducteur).....	9,03	10,24	9,65
Indice enzymolitique.....		600	587	614	
Rapport $\frac{\text{Glucose}}{\text{Fructose}}$		0,714	0,821	0,807	

Le contingent glucidique des fruits d'*Actinidia chinensis* est donc constitué, en majeure partie, de réducteur représentant, si l'on prend la moyenne de ces chiffres, 75,9 pour 100 du sucre total. Le réducteur renferme un léger excédent de fructose : 42,29 de lévulose contre 33,60 de glucose. Le reliquat du sucre total est constitué par un glucide hydrolysable par l'invertine : la valeur de l'indice enzymolitique indique qu'il s'agit de saccharose.

(Laboratoire de Culture du Muséum.)

Le Gérant : Marc ANDRÉ.